



ANTIPASTI-STARTERS

Prosciutto crudo di Parma con formaggi del territorio e mostarde (3,11)

Parma cured ham with local cheeses and fruit mustards

€ 17,00

Mozzarella di bufala con insalatina mediterranea e ceci (3)

Buffalo mozzarella with Mediterranean salad and chickpeas

€ 15,00

Gamberi cotti a bassa temperatura su crema di datterini e crostini di pane alle erbe (8,9)

Low-temperature cooked prawns on a datterini tomato cream with herb croutons

€ 18,00

Vitello tonnato con pomodorini confit e cipolla rossa in agrodolce (5,14)

Veal with tuna sauce, confit cherry tomatoes and sweet-and-sour red onion

€ 16,00





PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Paccheri al pomodoro fresco, con burrata di Andria e olio aromatizzato al basilico (3,9)

Paccheri with fresh tomato, Andria burrata and basil-infused oil

€ 18,00

Fusilli napoletani alla carbonara con guanciale croccante e pecorino romano (3,9,14)

Neapolitan fusilli carbonara with crispy guanciale and Pecorino Romano

€ 16,00

Risotto carnaroli mantecato alla zucca e pancetta (3)

Creamy Carnaroli risotto with pumpkin and pancetta

€ 18,00

Tagliolini aglio, olio e peperoncino con crumble di acciughe (5,9)

Tagliolini aglio, olio e peperoncino with anchovy crumble

€ 16,00





SECONDI MAIN COURSES

Filetto di salmone al forno su crema di piselli
e menta (5)

Oven-baked salmon fillet with pea and mint cream

€ 22,00

Cotoletta di vitello alla milanese con patate al
forno (3,9,14)

Milanese veal cutlet with oven-roasted potatoes

€ 22,00

Petto di pollo aromatizzato alla paprika dolce
con zucchine alla griglia (2)

Chicken breast seasoned with sweet paprika and
grilled zucchinis

€ 16,00

Melanzane alla parmigiana con pesto di
basilico e pinoli tostati (2,3)

Eggplant Parmigiana with basil pesto and toasted
pine nuts

€ 16,00





INSALATE SALADS

Insalata Italia: insalata mista, lattuga, rucola, carote, pomodori e olive (12)

Italia Salad: mixed greens, lettuce, arugula, carrots, tomatoes and olives

€ 14,00

Insalata Tonno: tonno sgocciolato, lattuga, rucola, carote, pomodorini, cipolla fritta e olive (5)

Tuna Salad: drained tuna, lettuce, arugula, carrots, cherry tomatoes, fried onion and olives

€ 14,00

Caesar Salad: lattuga, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane alle erbe e salsa caesar (3,9,12)

Caesar Salad: lettuce, crispy bacon, Grana Padano shavings, herb croutons and Caesar dressing

€ 16,00



Servizio disponibile dalle 14.00 alle 19.00
Service available from 2:00 PM to 7:00 PM





PICCOLE TENTAZIONI LITTLE TEMPTATIONS

Pinsa margherita : salsa ai 3 pomodori,
mozzarella e basilico fresco (3,9)

Margherita Pinsa: three-tomato sauce, mozzarella
and fresh basil

€ 12,00

Pinsa Golosa: prosciutto crudo di Parma, pomodori
secchi, rucola, mozzarella di bufala e basilico (3,9)

Pinsa Golosa: Parma ham, sun-dried tomatoes,
arugula, buffalo mozzarella and basil

€ 16,00

Maxi toast classico: prosciutto cotto e
formaggio Edamer (3,9)

Classic Maxi Toast: with ham and Edam cheese

€ 10,00

Toast Pollo: con petto di pollo cotto a bassa
temperatura, lattuga, pomodoro cuore di bue
e maionese (3,9,14)

Chicken Toast: low-temperature cooked chicken
breast, lettuce, beefsteak tomato and mayonnaise

€ 14,00



Servizio disponibile dalle 14.00 alle 19.00
Service available from 2:00 PM to 7:00 PM





DESSERT

Tiramisù a cura dello chef (2,3,9,13,14)

Chef's Tiramisù

€ 8,00

Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

€ 6,00

Torta del giorno (3,9,13,14)

Chef's Cake of the Day

€ 8,00





BEVANDE DRINKS

Birra

Beer

€ 6,00

Bibita

Soft drink

€ 5,00

Caffè Espresso "Milano"

€ 2,00

Acqua minerale naturale/frizzante

Mineral water Still/Sparkling

€ 3,00

VINI-WINES

ADAMI GARBEL

ADAMI CARTIZZE

TRE VILLE TREVISO DOC

PINOT GRIGIO CA'BOLANI

LUGANA TOMMASI

RIBOLLA GIALLA CA'BOLANI

BIANCO DELLE CRETE CAMIGLIANO

Rosso di Montalcino

Poderuccio di Camigliano

Borgone Camigliano

Lagrein Endrizzi

Felline primitivo di Manduria



€7,00 / €28,00

/ €60.00

€6,00/ €24,00

€7,00 /€28,00

€7,00 / €28,00

€7,00 /€28,00

€6,00 /€24,00

€9,00 /€32,00

€8,00/ €30,00

€7,00/€28,00

€9,00/€32,00

€9,00/€32,00

*contiene solfiti
*contains sulphites





ORARI OPEN TIME

Pranzo 12.00 -14.00

Snack bar 14.00-19.00

Cena 19.00- 22.00

Lunch 12.00pm -02.00pm

Snack bar 02.00pm-07.00pm

Dinner 07.00pm- 10.00pm

ROOM SERVICE

€ 8,00 a camera

€ 8,00 per room

LISTA ALLERGENI ALLERGENS GUIDE

Arachidi e derivati 1

Frutta a guscio 2

Latte e derivati 3

Molluschi 4

Pesce 5

Sesamo 6

Soia 7

Crostacei 8

Glutine 9

Lupini 10

Senape 11

Sedano 12

Anidride solforosa e solfiti 13

Uova e derivati 14

La nostra cucina presta particolare attenzione alle esigenze alimentari degli ospiti e può preparare piatti realizzati con ingredienti privi di glutine.

Tuttavia, operando in una cucina non esclusivamente dedicata, non possiamo garantire la totale assenza di contaminazione crociata

Our kitchen gives careful consideration to the dietary requirements of our guests and is able to prepare dishes made with gluten-free ingredients. However, as we operate in a kitchen that is not exclusively dedicated, we are unable to guarantee the complete absence of cross-contamination.

